


ASIGNATURA INTEGRADORA I

| | |
|---|--|
| 1. Competencias | Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica. |
| 2. Cuatrimestre | Cuarto |
| 3. Horas Teóricas | 7 |
| 4. Horas Prácticas | 23 |
| 5. Horas Totales | 30 |
| 6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre | 2 |
| 7. Objetivo de Aprendizaje | El alumno demostrará la competencia de coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica. |

| Unidades de Aprendizaje | Horas | | |
|---|----------|-----------|-----------|
| | Teóricas | Prácticas | Totales |
| I. Planeación de evento gastronómico | 7 | 3 | 10 |
| II. Planeación administrativa y operativa del evento | 0 | 10 | 10 |
| III. Ejecución del evento | 0 | 10 | 10 |
| Totales | 7 | 23 | 30 |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTEGRADORA I


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|--|
| 1. Unidad de Aprendizaje | I. Planeación de evento gastronómico |
| 2. Horas Teóricas | 7 |
| 3. Horas Prácticas | 3 |
| 4. Horas Totales | 10 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno planeará un evento gastronómico, para contribuir con los objetivos de la organización. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|---|
| Introducción de metodología de proyectos | Explicar la metodología de proyectos. | Desarrollar la planeación de proyecto | Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--|-------|---|---|
| Catálogo de recetas de alimentos y bebidas | | <p>Integrar al proyecto el catálogo de dieciséis recetas de alimentos divididas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuatro entradas - Cuatro platos fuertes - Cuatro recetas de pan - Cuatro recetas de pastelería - Cuatro recetas de repostería <p>Integrar cuatro recetas de cocteles divididas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dos bebidas para entradas - Dos bebidas para platos fuertes | <p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio</p> |
| Estandarización de recetas | | <p>Integrar al proyecto la receta estándar de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción - Costos, porciones y rendimientos, en formato hoja de calculo - Cotización con proveedores - Tiempo de conservación - Aporte nutrimental | <p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTEGRADORA I

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|---|-----------------------------------|
| <p>A partir del proyecto de un evento gastronómico, integrará al portafolio de evidencias el catálogo de recetas de alimentos y bebidas que contenga:</p> <p>a) PLANEACIÓN DEL PROYECTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del proyecto - Objetivos - Cronograma: planeación del evento, logística del evento: operativo y administrativo, presupuesto, compras, prueba de menú y realización del proyecto. <p>B) CATÁLOGO DE RECETAS DIVIDIDAS EN CUATRO ENTRADAS, CUATRO PLATOS FUERTES, CUATRO RECETAS DE PAN, CUATRO RECETAS DE PASTERÍA y CUATRO DE REPOSTERÍA QUE CONTENGAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental <p>Catálogo de cuatro recetas de cocteles divididos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dos bebidas para entradas - Dos bebidas para platos fuertes | <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender la metodología de proyectos. 2. Analizar objetivos del proyecto gastronómico. 3. Identificar recetas de alimentos. 4. Reconocer la estandarización de recetas. 5. Identificar las recetas de bebidas. | <p>Proyecto Rúbrica</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


INTEGRADORA I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|--|---|
| Equipos colaborativos Aprendizaje Basado en Proyectos. Análisis de casos | Equipo multimedia Internet Impresos Catálogo de equipo especializado |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X | | |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTEGRADORA I


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|--|
| 1. Unidad de Aprendizaje | II. Planeación administrativa y operativa del evento |
| 2. Horas Teóricas | 0 |
| 3. Horas Prácticas | 10 |
| 4. Horas Totales | 10 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno elaborará la planeación administrativa y operativa de la producción del evento, para contribuir al desarrollo del evento gastronómico. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--|-------|--|--|
| Descripción de puestos y estructura organizacional | | <p>Integrar al proyecto el organigrama general y la descripción de puestos del área de servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>Integrar al proyecto las brigadas de trabajo.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--|-------|---|--|
| Logística administrativa y de producción | | <p>Integrar al proyecto la planeación administrativa y operativa del evento.</p> <p>Integrar al proyecto el proceso de adquisición: requisición, comprar, transportación, recepción y almacenamiento de los insumos.</p> <p>Integrar al proyecto la ruta crítica del proceso de adquisición, recepción, almacenamiento y producción de los insumos.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> |
| Supervisión y Control del evento | | Integrar al proyecto la planeación de la supervisión del servicio y los puntos críticos de control de los procesos de producción y servicio. | |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTEGRADORA I

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|---|-----------------------------------|
| <p>A partir del proyecto de un evento gastronómico, integrará al portafolio de evidencias la planeación administrativa y operativa del evento que contenga:</p> <p>A) PLANEACIÓN ADMINISTRATIVA DEL EVENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organigrama general - Descripción de puestos de plantilla y determinación de las brigadas - planeación del evento - Directorio de proveedores - Costeo y presupuestos de insumos - Formatos de requisición | <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar la estructura organizacional y plantilla de personal requerida acorde a las características del evento. 2. Identificar los requerimientos financieros. 3. Comprender procedimiento de la planeación administrativa. 4. Comprender procedimientos de la planeación operativa. | <p>Proyectos Rúbricas</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

B) PLANEACIÓN OPERATIVA

- ruta crítica del evento
- Formato de recepción de mercancías: características orgnolépticas, temperaturas, fechas de caducidad y embalaje
- Lista de verificación del proceso de almacenaje de insumos: revisión de mercancía, porcionado, empaquetado, rotulación, conservación y rotación de mercancía
- Lista de verificación para temperaturas de conservación: refrigeración, congelación y almacenaje de secos
- Lista de verificación del proceso de producción :revisión de mercancía, porcionado, empaquetado, rotulación, conservación, rotación de mercancía, temperaturas en cocción y servicio
- planeación del servicio
- Indicadores de desempeño
- Puntos críticos de control
- Herramientas de planeación, supervisión y control utilizadas
- presentación en power point para exponer el anteproyecto en inglés y español

| | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 |




INTEGRADORA I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|--|---|
| Equipos colaborativos Aprendizaje Basado en Proyectos Discusión de grupo | Equipo multimedia Internet Impresos |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X | | |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTEGRADORA I


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de Aprendizaje | III. Ejecución del evento |
| 2. Horas Teóricas | 0 |
| 3. Horas Prácticas | 10 |
| 4. Horas Totales | 10 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno desarrollará la prueba de menú y platillos finales para contribuir al evento gastronómico |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|----------------|-------|---|--|
| Prueba de menú | | <p>Presentar los platillos de su proyecto.</p> <p>Presentar los complementos que se requieran para los platillos elaborados:</p> <ul style="list-style-type: none"> -aderezos -salsas -vinagretas -pan -mantequillas saborizadas - cocteles - Vino <p>Elaborar cocteles y sugerir vinos para los platillos de la prueba de menú.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|------------------------------------|-------|----------------------------------|---|
| Desarrollo del evento gastronómico | | Presentar los platillos finales. | Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTEGRADORA I

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|---|-----------------------------------|
| <p>A partir del proyecto gastronómico integrará al portafolio de evidencias la prueba de menú, la presentación del platillo final, y lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">- Recetas y evidencias fotográficas de la prueba de menú antes, durante y después.- Propuesta de armonía entre el vino y los platillos.- Recetas y evidencias fotográficas antes, durante y después, de los platillos seleccionados en la prueba de menú: entrada, plato fuerte, pan y pastel, cumpliendo con los criterios de: presentación, sabor, textura, temperatura, cortes y métodos de cocción. | <ol style="list-style-type: none">1. Analizar los platillos a desarrollar en la prueba de menú.2. Comprender los criterios de selección del platillo final.3. Desarrollar prueba de menú y platillos finales de entrada, plato fuerte, pan, pastelería y bebidas. | <p>Proyectos Rúbricas</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


INTEGRADORA I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|---|
| Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Práctica demostrativa | Impresos Catalogo de equipo especializado. |

ESPACIO FORMATIVO


| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| | X | |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


INTEGRADORA I

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA


| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|--|
| <p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental - sugerencia del maridaje y justificación |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|--|
| <p>Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación de un catálogo de cocteles con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los ingredientes - técnicas y métodos de coctelería - organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - Cantidad acorde a la receta estándar - estética y cristalería acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipo de bebidas - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - técnicas de coctelería - temperatura de servicio - fotografía de la presentación final - costos, cantidades y rendimientos |

| | | | | |
|----------|--|----------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|---|
| <p>Desarrollar productos de panadería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de panadería - organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de cocción - temperaturas de cocción - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental |

| | | | | |
|----------|--|----------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|---|---|
| <p>Desarrollar productos de pastelería y repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería - organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de preparación - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|---|---|
| <p>Planear la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.</p> | <p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> - menú a preparar - tipo de servicio - número de comensales - requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios - requisiciones de personal - Cronograma de actividades con los tiempos y responsables - Roles de personal - Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina - receta estándar - Presupuesto de operación del área - indicadores de desempeño |
| <p>Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.</p> | <p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejora |
| <p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p> | <p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - áreas verificadas - personal involucrado - normas de referencia - lista de verificación - procesos de las áreas verificadas - evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - hallazgos - resultados - recomendaciones |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTEGRADORA I

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|------------------------------------|------------|--|---------------|-------------|-----------------------|
| Franco López, Armando | (2004) | <i>Administración de la Empresa Restaurantera.</i> | México D.F. | México | Trillas |
| García Cantú, Alfonso | (2000) | <i>Enfoques Prácticos Para Planeación Y Control De Inventarios. 4ª Edición</i> | México D.F. | México | Trillas |
| Raúl Cárdenas | (2002) | <i>Presupuestos Teoría y Practica</i> | DF | México | Mc. Graw Hill |
| Jorge E. Burbano Ruiz | (2005) | <i>Presupuestos Enfoque de Gestión Plantación y Control de Recursos</i> | DF | México | Mc. Graw Hill |
| Ideas Propias | (2005) | <i>Elaborador de Productos Cárnicos</i> | Barcelona | España | Vigo |
| Hermann Grûner | (2008) | <i>Procesos de Cocina</i> | Madrid | España | Akal |
| André Dominé | (2004) | <i>El Vino</i> | Barcelona | España | Konemann |
| Luis Lesur | (2003) | <i>Manual de Vinos y Licores</i> | DF | México | Trillas |
| Christian Teubner / Annette Wolter | (2007) | <i>El Gran Libro de la Repostería</i> | Madrid | España | Everest Internacional |
| Gil Martínez Alfredo | (2010) | <i>Procesos básicos de pastelería y repostería</i> | España | España | Ediciones Akal |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |